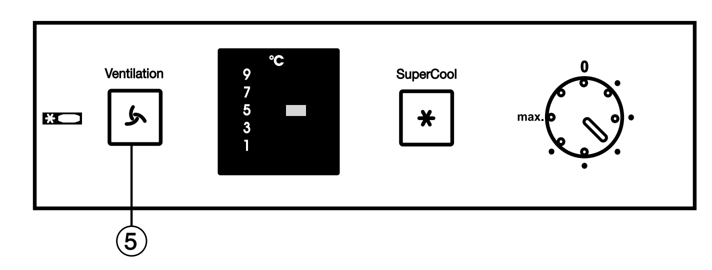
Consignes d'utilisation
Réfrigérateurs encastrables

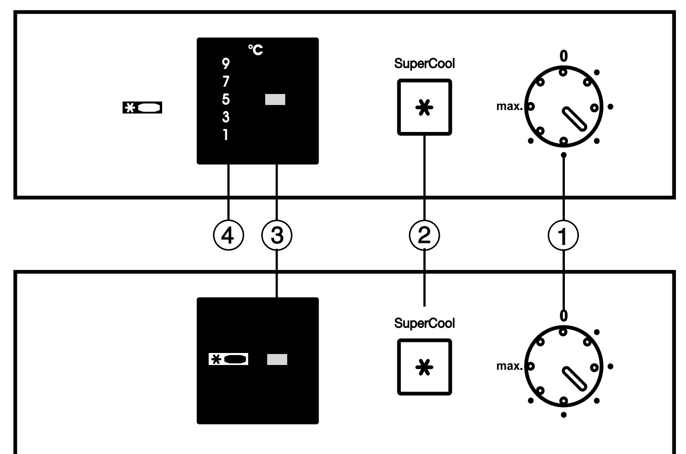


7082 444-02

EK/IK/IKS..1/3 4206

Principales caractéristiques de l'appareil





A1

Eléments de commande et de contrôle

fig. **A1**

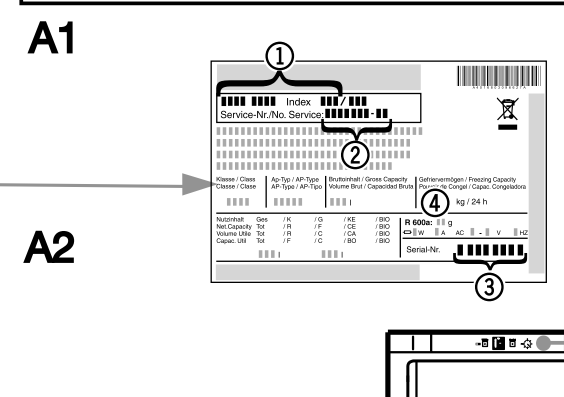
① Interrupteur Marche-Arrêt et thermostat
1ère position = chaud
Position "max." = froid
Réglage de température recommandé : 5°C
ou une position moyenne à froide du thermostat

② Touche SuperCool pour la réfrigération rapide des aliments, allumée = fonction activée

③ Voyant lumineux/voyant de fonctionnement vert

④ Plages de température*

⑤ Touche ventilation* pour froid ventilé,
allumée = fonction activée,
température homogène dans le réfrigérateur



A2

Plaquette signalétique, fig. A2

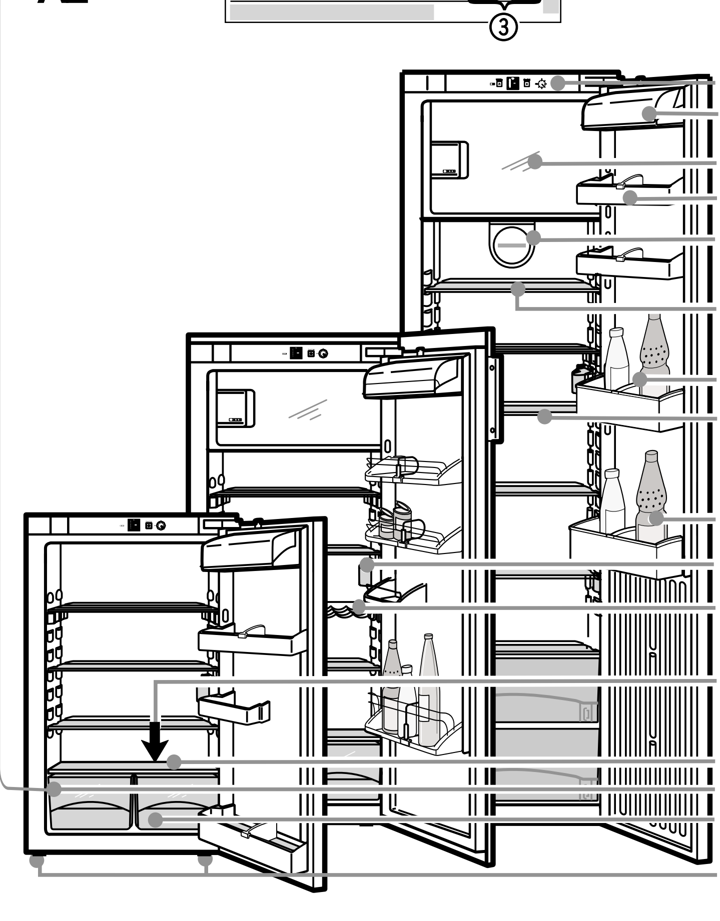
① Désignation

② Numéro S.A.V.

③ Numéro de l'appareil

④ Pouvoir de congélation en kg/24h*

Description de l'appareil et de ses aménagements, fig. A



Eléments de commande et de contrôle
Compartiment beurre et fromage
Compartiment congélation* -18°C environ
Bac à glaçons*
Balconnets conserves réglables en hauteur*/ bac à œufs*
Réfrigérateur 5°C environ
Ventilateur* pour froid ventilé
Surfaces de rangement en deux parties* pour denrées réfrigérées de grande taille
Cloison de maintien bouteilles/conserves modulable*
Surfaces de rangement modulables*
Balconnet maxi-bouteilles
Eclairage intérieur
Range-bouteilles*
Ecoulement eau de dégivrage
Zone la plus froide du réfrigérateur, pour tous les aliments sensibles et facilement périssables
Plaquette signalétique
Bacs à légumes
Pieds avant réglables

A

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable.
L'équipement de votre appareil vous offre un niveau de confort quotidien très élevé.
Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement.
Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.
Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.

F

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.
Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Sommaire

Prescriptions

§

- Cet appareil est conçu pour la réfrigération et, dans le cas des modèles équipés d'un compartiment congélation*, pour la congélation et la conservation de denrées alimentaires ainsi que la préparation de glaçons.
  Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

!

Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment congélation* lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

* selon le modèle et l'équipement

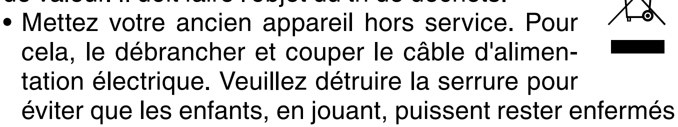
Recommandations et consignes de sécurité

Protection de l'environnement

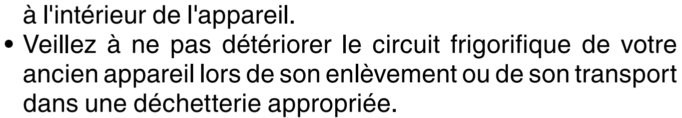
Les matériaux d'emballage sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène
- Feuilles en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

- **Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**
- Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans une déchetterie publique.



Votre ancien appareil contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.
- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.

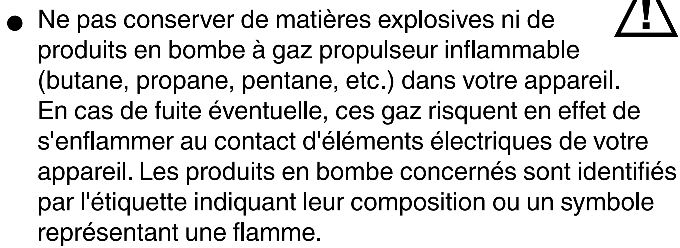


- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.

Consignes de sécurité

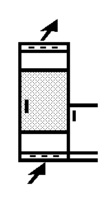
- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veiller à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.
- En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.
- En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les consignes de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.
- **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

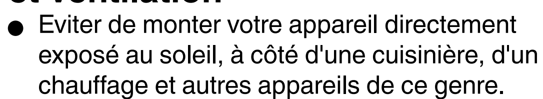
Recommandations d'utilisation



- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.
- Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).
- Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés/surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

Emplacement de montage et ventilation





- Eviter de monter votre appareil directement exposé au soleil, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage et autres appareils de ce genre.

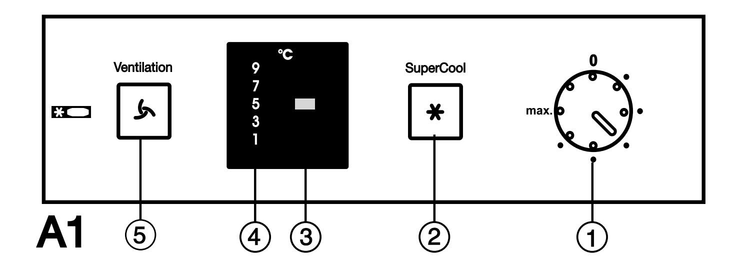


- **Ne pas obstruer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- Installer le réfrigérateur/congélateur uniquement dans des éléments de cuisine fixes.
- Respecter les instructions de montage fournies.



* selon le modèle et l'équipement

Mise en service et éléments de contrôle



Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails). Mettre en marche l'appareil avec compartiment congélation environ 2 heures avant d'introduire les premiers produits à congeler.

Raccordement électrique

Assurez-vous que **le courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil située à l'intérieur de l'appareil à gauche, voir fig. **A**.

- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- **Ne pas**
- raccorder l'appareil à des onduleurs ou
- utiliser l'appareil avec les "prises économie d'énergie" : l'électronique pourrait être endommagée,
- raccorder sur une barrette de distribution ou une rallonge avec d'autres appareils électriques - danger de surchauffe et d'incendie.
- En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

Mise en marche et arrêt de l'appareil, fig. **A1**

- **Mise en marche :** tourner la fente du thermostat ① à droite à l'aide d'une pièce de monnaie jusqu'à ce que le voyant vert* ③ s'allume - ce qui indique le fonctionnement normal de l'appareil.
- L'éclairage intérieur s'allume.
- **Arrêt :** tourner le thermostat sur la **position "0"** :
- Le voyant lumineux* ③ et toutes les touches sont éteints.
- L'éclairage intérieur s'éteint.

Réglage de la température

- Fig. **A1**. Régler le thermostat ① en tournant le bouton de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie :
- jusqu'à ce que le voyant ③ à côté de la plage de température désirée ④ * s'allume ou
- tourner la fente du thermostat sur une position de réglage moyenne.
- Les différentes positions de la fente signifient :

1ère position = **température maximale**, puissance minimale du réfrigérateur et du compartiment congélation

Position "max." = **température minimale**, puissance maximale du réfrigérateur et du compartiment congélation*

- Réglage de température recommandé* : 5°C ou une position de réglage moyenne.
  Cela permet d'obtenir une température moyenne des denrées congelées d'environ -18°C dans le compartiment congélation*.

Affichage de réglage de la température*

- Fig. **A1**. Chaque chiffre ④ correspond à une plage de température. Le voyant lumineux ③ à côté des chiffres indique la plage de température de réfrigération choisie.
- La température peut être légèrement diminuée dans la plage de température / de réglage, par ex. au niveau de l'affichage 5 à 7°C ou entre deux positions du thermostat*. En cas de besoin, continuer à tourner lentement le thermostat ① - le voyant de la plage de température réglée, par ex. 5°C, clignote brièvement. Ceci confirme qu'un réglage plus froid a été sélectionné dans la plage de température réduite.

F

SuperCool

Fig. **A1**. La touche SuperCool vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale.
Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une grande quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche :** appuyer un court instant sur la touche SuperCool ② pour qu'elle s'allume. La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide.

Remarque : le mode de fonctionnement SuperCool entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 heures de fonctionnement, l'électronique arrête automatiquement le mode SuperCool et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement.

Interrupteur ventilation*

En cas de nécessité, l'interrupteur ventilation ⑤ pour froid ventilé vous permet :

- de réfrigérer plus rapidement une grande quantité de produits frais et
- d'obtenir une répartition relativement uniforme de la température sur toutes les surfaces de rangement. Grâce à la circulation intensive de l'air, les différents niveaux de température sont supprimés. Toutes les denrées ont presque la même température.
- La fonction ventilation est vivement recommandée :
- en cas de **forte** température ambiante (à partir de 30°C env.) ou
- en cas d'importante humidité de l'air, comme par ex. en été.
- **Mise en marche / arrêt :** appuyer un court instant sur la touche ventilation ⑤ pour qu'elle s'allume **(éteinte = arrêté)**.

Remarque : lorsque le ventilateur est allumé, la consommation d'énergie est plus importante.

- Pour économiser de l'énergie, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

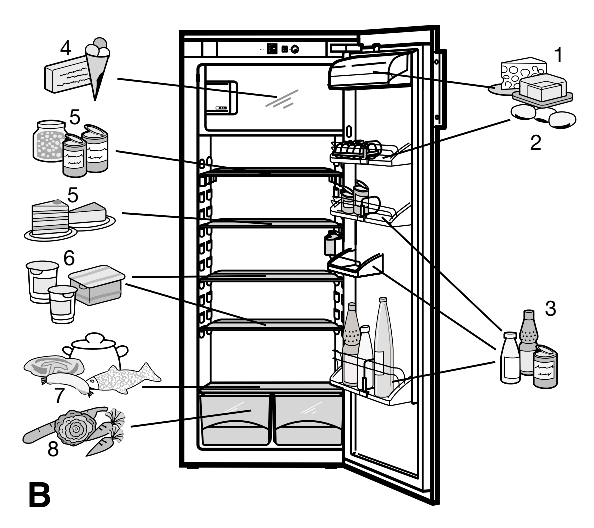
Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

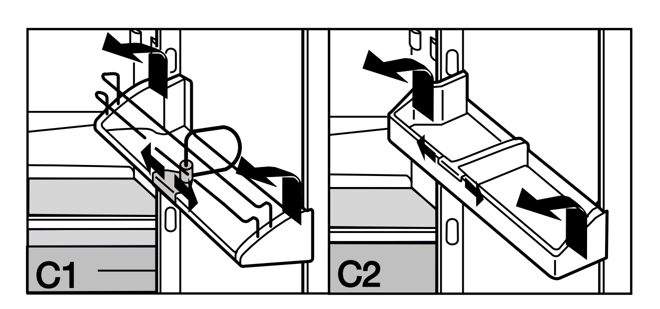
(1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

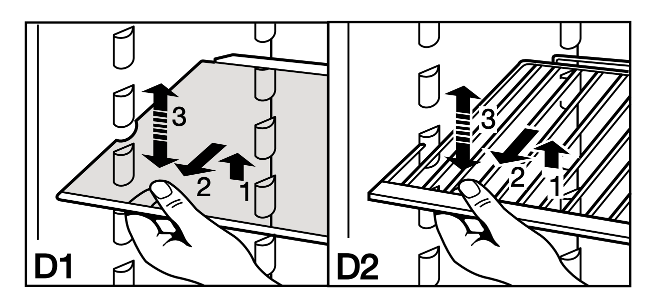
* selon le modèle et l'équipement

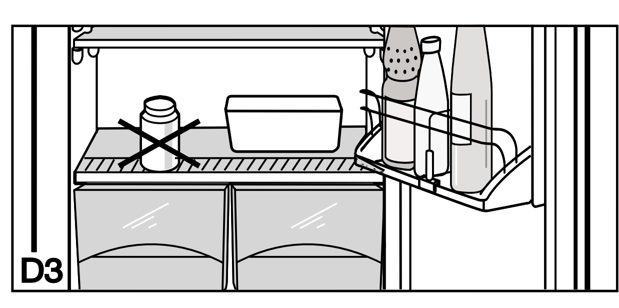
Rangement des aliments, intérieur modulable

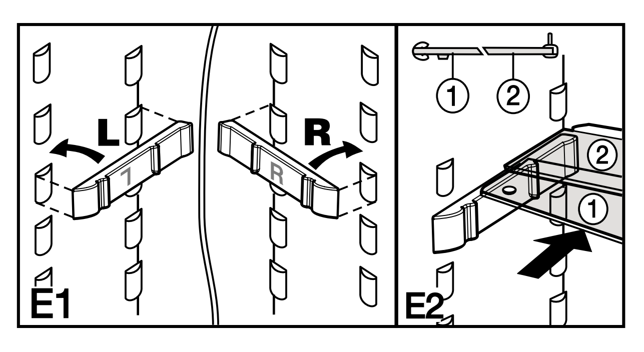


1 Beurre, fromage
2 Œufs
3 Boîtes, boissons, bouteilles
4 Dans le compartiment congélation : surgelés*
5 Conserves, pâtisseries
6 Produits laitiers
7 Viandes, charcuterie, poisson, plats cuisinés
8 Fruits, légumes, salades









Rangement des aliments

La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étagement correspondant aux températures de stockage des différentes denrées. La zone la plus froide est située au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale pour conserver charcuterie et viandes) ; la zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage). Nous recommandons donc de ranger les aliments suivant "l'exemple de rangement" de la fig. **B**.

Conseils pour la réfrigération

- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air. **Ne pas** obstruer les fentes de ventilation* de la paroi arrière ; c'est important pour la puissance de refroidissement.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.
- Les aliments à émissions d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage. Ne pas stocker ensemble par exemple des pommes avec des kiwis ou du chou.

Intérieur modulable

● Le **balconnet conserves*** peut être réglé en hauteur et vous pouvez retirer tous les balconnets de contre-porte pour les nettoyer, voir fig. **C** : soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.

● En poussant la **cloison de maintien bouteilles/conserves**, vous évitez que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Sur les modèles de la version illustrée en **C1** pousser sur le support en plastique.

- Pour le nettoyage, retirez la cloison : sur les modèles de la version illustrée en
- C1, tirer le bord inférieur de la cloison vers l'avant et la déboîter ;
- C2, soulever le bord avant de la cloison et la déboîter.

● **Les surfaces de rangement*** (clayettes à fils ou tablettes en verre) peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. **D** :

- Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support et la placer plus haut ou plus bas, voir fig. **D1**.
- Soulever la clayette à fils, la tirer vers l'avant et la placer plus haut ou plus bas, voir fig. **D2**.
- Un dispositif de blocage empêche les tablettes en verre* d'être complètement retirées involontairement.

● Pour les appareils de grande taille, à partir de 1216 mm* : N'utiliser la surface avant au-dessus des bacs à légumes que pour un **rangement de courte durée** des aliments, pour déplacer ou retirer les aliments par exemple. Cela facilite votre travail. **Ne pas** laisser les aliments en position debout, ceux-ci risquant d'être poussés vers l'arrière ou de basculer lors de la fermeture de la porte, voir fig. **D3**.

● Les **demi-tablettes en verre** offrent de la place pour les récipients hauts : placer les glissières fournies (fig. **E1**) à la hauteur souhaitée sur les boutons de support à droite et à gauche tout en veillant à la partie droite (R) et gauche (L) ! Introduire les tablettes en verre ① /② selon la fig. **E2**. La tablette en verre ② avec butée doit se trouver à l'arrière !

- S'il vous faut de la place pour des récipients hauts, il suffit de pousser délicatement la **partie avant** de la tablette en verre* sous la partie arrière, voir fig. **E2**.

* selon le modèle et l'équipement

Compartiment congélation*

(4 étoiles, si l'appareil en est équipé, suivant modèle)

Le compartiment congélation vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (à partir du réglage moyen de la température) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

Congélation de produits frais

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ 4 heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment,
- positionner le thermostat sur une **position moyenne à froide** (position 3 env.). Les surgelés entreposés disposent d'une réserve froid.
- Introduire ensuite vos produits frais à raison de **2 kg**/24 heures maximum.
  Placer les denrées fraîches sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés (pour éviter tout début de décongélation de ces derniers).
- Après 24 heures, les nouveaux produits que vous avez introduits sont congelés. Régler le thermostat sur la position habituelle. Votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement, la congélation est terminée.

Remarque :
La température régnant dans le compartiment, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans le compartiment. La température des aliments congelés correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

Recommandations pour le stockage

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
- Eviter de placer des bouteilles dans le compartiment pour les refroidir rapidement. Si vous le faites néanmoins, les retirer au plus tard au bout d'une heure pour éviter qu'elles n'éclatent.
- Eviter de recongeler tout produit congelé. Cuisiné, il conservera ses qualités nutritives et toute sa saveur.
- A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :

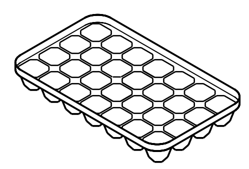
Volaille, bœuf, agneau	6	à	12	mois
Poisson, porc	2	à	6	mois
Gibier, lapin, veau	4	à	8	mois
Saucisse, jambon	2	à	4	mois
Plats cuisinés	2	à	4	mois
Fruits et légumes	6	à	12	mois
Fromage, pain, pâtisseries	2	à	6	mois
Gâteaux à base de pâte levée	1	à	5	mois
Crème glacée	2	à	3	mois

La durée de conservation des aliments dépend principalement de leur fraîcheur initiale, de la préparation avant congélation et de la qualité souhaitée. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. En effet, les graisses ont tendance à rancir.

F

Préparation de glaçons*

- Remplir aux 3/4 le bac à glaçons.
- Placer le bac à glaçons dans l'appareil et laisser geler.
- Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



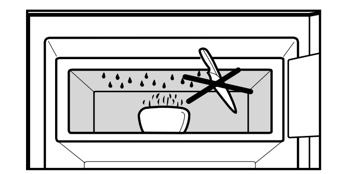
Dégivrage

Le réfrigérateur

de votre appareil est à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur. Les gouttes d'eau apparaissant sur la paroi arrière du réfrigérateur sont liées au fonctionnement et par conséquent tout à fait normales.

- Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement de la paroi arrière.

Compartiment congélation*

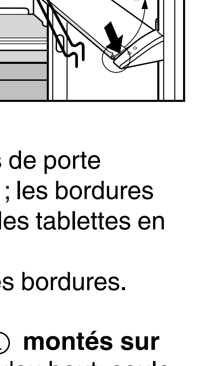


Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.

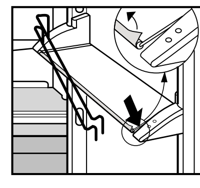
- Pour procéder au dégivrage, arrêter l'appareil : débrancher la prise ou tourner le thermostat sur la position "0".
- Conserver les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures dans un endroit aussi frais que possible.
- Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.
  Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets saillants et pointus pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !
- Pendant le dégivrage, laisser la porte de l'appareil et celle du compartiment congélation ouvertes. Eliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge. Nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.**
- Nettoyer à la main l'intérieur ainsi que les équipements intérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
- N'utilisez jamais d'éponge abrasive/grattoir, de produits de nettoyage concentrés, de détergents sableux, fortement chlorurés ou acides ou de solvants chimiques.
- Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infiltre pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. Essuyer l'appareil.
- Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).
- Le beurrier* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main.

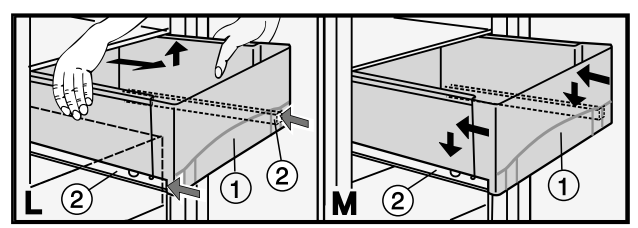


- Retirer les surfaces de rangement* selon l'illustration :
- Soulever la tablette en verre*, tirer la découpe au-dessus du support, l'incliner latéralement et la retirer vers l'avant tout en la maintenant inclinée.
- Soulever la clayette à fils*, la tirer vers l'avant et l'enlever en la pivotant.
- Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrières orientées vers le haut pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi du fond.
- Si vous voulez ôter le balconnet de porte **supérieur** (compartiment beurre et fromage), il faut toujours le sortir avec le couvercle* ! Pousser ensuite prudemment un côté du balconnet vers l'extérieur, jusqu'à ce que le tenon du couvercle soit libre et que le couvercle puisse être retiré par le côté.



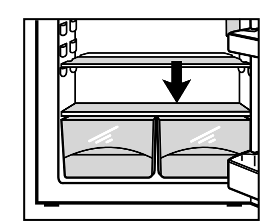
- Les surfaces de rangement et balconnets de porte peuvent être démontés pour le nettoyage ; les bordures et parties latérales peuvent être retirées des tablettes en verre.
- Retirer les films de protection de toutes les bordures.

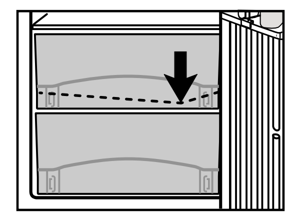
- Pour le nettoyage des **bacs à légumes** ① **montés sur glissières télescopiques***, les tirer jusqu'au bout, soulever et les sortir (fig. **L**).
  Attention : afin de prévenir tout dommage, remettre en place aussitôt les glissières sorties ② .



Pour remettre en place les **bacs à légumes**, les poser sur les glissières sorties et les faire coulisser (fig. **M**).

- Nettoyer régulièrement **l'orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière au-dessus ou derrière* les bacs à légumes (**voir flèche, figure**), **par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre.**





- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche et le charger.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Pannes éventuelles - problèmes

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité.
Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

Panne **- Cause possible et remède**

L'appareil ne fonctionne pas
- L'appareil est-il en bonne position marche ?
- La prise de courant est-elle bien enfoncée ?
- Le fusible de la prise est-il en bon état ?

L'éclairage ne fonctionne pas
- L'appareil est-il en marche ?
- L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Eclairage intérieur".

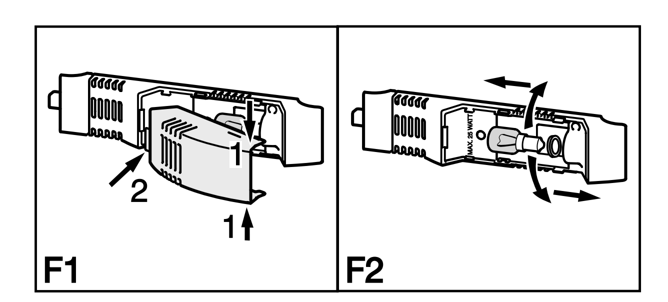
L'appareil est trop bruyant
- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ?
  Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact.
- Le bruit (gargouillis) dû à la **circulation du fluide** est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant.
  Un **clic** à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement.
  Le **ronflement du compresseur** est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.

La température n'est pas assez froide
- Le réglage de la température est-il correct ? Placer le thermostat eventuellement sur une position plus froide.
- Le thermomètre supplémentaire placé dans l'appareil indique-t-il la bonne température ?
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ?
  Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées.
- La température ambiante est-elle trop chaude ? (voir chapitre "Prescriptions")
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ?
- Eventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

Eclairage intérieur

Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn. Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, alors que l'affichage de réglage de la température fonctionne, il est probable que l'ampoule d'éclairage soit défectueuse.

Remplacement de l'ampoule :
- **Caractéristiques des ampoules :** puissance maximale 25 W. Nature du courant et tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique de votre appareil. Utiliser seulement des ampoules de même dimension, douille : E 14.
- Arrêter l'appareil.
  Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.
- Fig. **F1** : saisir le cache en haut et en bas et le retirer.
- Fig. **F2** : remplacer l'ampoule. Forcer un peu en la vissant pour contrecarrer la friction statique de la rondelle d'arrêt. En vissant la nouvelle ampoule, veiller à ce que la rondelle d'arrêt soit bien en place dans le socle de l'ampoule.
- Accrocher à nouveau le cache à l'arrière et l'enclipser latéralement.



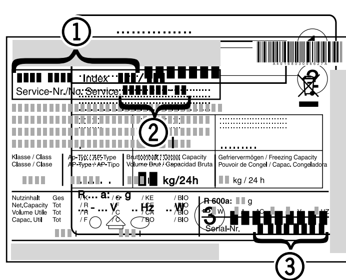
F

Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en lui indiquant

la désignation ①,
le numéro S.A.V. ② et
le numéro de l'appareil ③

figurant sur la plaquette signalétique. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche.



Laissez l'appareil fermé jusqu'à ce que le Service Après Vente intervienne, afin d'éviter toute déperdition de froid.

Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

* selon le modèle et l'équipement